CROQUETAS CASERAS DE ATUN

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Maria Consuelo **Recetizador:** Moria



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

es una receta facil de hacer esta buenisima

Ingredientes para 4 personas :

- *1 cebolla*
- *3 latas de atun en aceite*
- *4 cucharadas grandes de harina*
- *2 vasos grandes de leche*
- *al gusto de Nuez Moscada*
- *2 huevos*
- *pan rallado con perejil*
- *aceite de oliva*
- *un poco de sal*

Preparación:

Paso 1

picar finamente la cebolla en una sarten,con aceite,poner a freir la cebolla con una pizca de sal y cuando este lista se incorpora la la harina, se deja hasta que dore un poco,luego echar el atun desmigado, la nuez moscada .remover bien con una cuchara de madera y seguido incorporar la leche.seguir moviendo hasta que la masa vaya despengandosae poco a poco de la sarten. este proceso requiere tiempo seguir moviendo.

Paso 2

una ves que la masa se despegue sola de la sarten retirla del fuego se pone en un plato grande se estira la masa cuando este fria . luego una vez frias la masa se pone un plato con pan rallado con perejil (que venden bolsas todo junto) y se forman las croquetas amasando bien con las manos .rebozar con el pan rallado y freir con una freidora con el aceite caliente(si no teneis freidora con una sarten con mucho aceite vale tambien) colocarlas en papel absorbente para eleminar el aceite sobrante y despues pasarlas a una fuente servirlas de segundo

plato acompañadas de una buena ensalada. buen aprovecho u a comer